

後援

文部科学省(申請中)
厚生労働省(申請中)
社団法人アレルギー学会

2012年 第7期

アレルギー大学

「食物アレルギー」を体系的に学ぶ全国で唯一の講座

栄養士・調理師

保育士・幼稚園教諭

養護教諭・教諭

保健師・看護師

外食・食品企業

保護者・子育て支援

開催日程

5月~12月

詳しくはHPをご覧ください

開催地

愛知・静岡・三重
岐阜・千葉・新潟

講座と実習で学ぶ「本当のアレルギー対応」

5つの
特徴

- 即戦力を育む、実践的・体系的なカリキュラム
- 全国トップレベルの講師陣
- 「食物アレルギーマイスター」取得への登竜門
- 専門職と患者・家族との交流で得る「活かした学びと実践」
- 研究・実践報告でスキルアップ

「アレルギー大学」は、本法人が行う事業の名称です。「学校教育法」により行う「大学」ではありません。



認定NPO法人(認定特定非営利活動法人)

アレルギー支援ネットワーク

コース紹介

栄養・調理コース

管理栄養士・栄養士・
調理師・調理員・
保護者など

保育・養護教諭コース

保育士・養護教諭・
保健師・看護師など

初級

園や学校、病院、飲食店などでアレルギー対応食を提供する栄養士・調理師や、子どもたちのサポートをする養護教諭・保育士・看護保健職、「患者会」のリーダーなど、専門職の方が習得すべき基本的な知識と、卵・乳アレルギー対応などの技術を学びます。

中級

小麦、エビ・カニなど、より高度な食物アレルギー対応と、園や学校などにおけるガイドラインの解説や、集団給食、食育などを学びます。

上級

アレルギー対応給食を管理指導する立場の方が習得すべき知識と技術を学び、園・学校での対応マニュアル作成についての知識なども習得をめざします。

※上級修了者には「アレルギー大学修了証」を授与します。

※コース修了期間は原則3年以内です。

専門家コース

外食・食品企業コース

アレルギー対応商品の開発、品質管理、提供に携わる方。プロとして求められるスキルの取得を目的とします。

研究実践コース

中・上級修了者が継続してスキルアップをはかるコース。

研究・実践成果を発表し、講師の助言を受けて研鑽に励みます。

資格

食物アレルギーマイスター

～あなたも認定を受けて活躍しませんか～

アレルギーで悩む子どもやご家族の大きな支えとなる「食物アレルギーマイスター」。アレルギー大学で専門知識と技術を習得したうえで、研究実践成果発表を行い、認定委員会の審査をクリアした方が資格取得できます。

取得後はアレルギー支援ネットワークに登録のうえ、ミニアレルギー大学講師や地域の「アレルギーの会」サポーターとして活動していただけます。また、行政や医療機関と連携するコーディネーターなどの役割を担うことができます。



講師紹介



宇理須厚雄 医学担当
藤田保健衛生大学坂文種報徳會病院 小児科 教授

食物アレルギーは日常の食生活の中で誤食によって発症します。時にアナフィラキシーを起こします。これらを予防し安全を確保するためには、患者さんとその家族の方だけではなく、園・学校、レストラン、病院などで食に関係する職種の方も、食物アレルギーに対応できることが期待されます。私たちは、食物アレルギーの事例を集め、「食物アレルギーひやりはっと事例集」を作成しています。昨年は東日本大震災があり、災害関連の事例も集まりました。災害時の食料確保の困難さは食物アレルギーの患者さんがおられるご家庭では特に大きなものでした。常日頃からの災害対策は必須です。アレルギー大学ではすくなく役に立つ実践的な講義をします。



小川雄二 発達とアレルギー担当
名古屋短期大学保育科 教授

子ども時代の食の大切さを多くの人に伝えることをライフワークにして、全国小児栄養研究会代表などもしています。アレルギーの子どもを育てたり、保育したりする上では、様々な食に関わる子ども発達についても学んでおくことも大切です。そこで、アレルギー大学では咀嚼や機能、食欲のリズム、嗜好の発達、心の発達、自己肯定感の形成などの内容をお話します。



伊藤浩明 医学担当
あいち小児保健医療総合センター 内科部長

食物アレルギーの診療は、経口負荷試験や経口免疫療法など、大きく進歩しています。園・学校現場でも、「アレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン2011」などにより、アレルギー対応給食の提供が標準的なレベルとなっています。エビベンも保険適応となり、ますます普及するものと思われま。講座では、皆さまが現場で直面している課題や疑問に対して、経験交流も含めて解決策を探っていきます。



和泉秀彦 食品と栄養・食品学担当
名古屋学芸大学管理栄養学部管理栄養学科 教授

タンパク質の摂取なしに生命の維持は考えられません。しかし、それによって食物アレルギーは引き起こされます。そこで、タンパク質の性質について知り、それがどのように消化、吸収され、また逆にどのように食物アレルギーが引き起こされるのかを詳しくお話しします。また、食品の低アレルゲン化や食物アレルギー対応を中心に解説します。

講師一覧

講師名	所属	担当
縣 裕篤	愛知医科大学医学部小児科学講座	医学
漢人 直之	あいち小児保健医療総合センター	医学
中西久美子	豊田厚生病院	医学
寺田 明彦	てらだアレルギーこどもクリニック	医学
矢上 晶子	藤田保健衛生大学医学部皮膚科学講座	医学
金子 英雄	国立病院機構長良医療センター	医学
西田 光宏	国立病院機構天竜病院	医学
川田 康介	かわだ小児科アレルギークリニック	医学
福家 辰樹	浜松医科大学	医学
長尾みづほ	国立病院機構三重病院	医学
徳田 玲子	徳田ファミリークリニック	医学
高木 瞳	岐阜聖徳学園大学短期大学部	栄養学
林 久子	元・愛知江南短期大学	栄養学
中野 實子	愛知江南短期大学	栄養学
藺田 順	藺田歯科医院	咀嚼と歯の健康
大藪 恵治	あまの歯科クリニック	咀嚼と歯の健康
稲葉 幸二	いなば歯科医院	咀嚼と歯の健康
青木 好子	アレルギー支援ネットワーク	調理実習
近藤 由美	上木子ども未来園	調理実習

講師名	所属	担当
森谷 尚子	国立病院機構三重病院・栄養管理室	調理実習
下条 直樹	千葉大学大学院医学研究院小児病態学	医学
鈴木 修一	国立病院機構下志津病院	医学
足立はるよ	東京大学大学院農学生命科学研究科	食品学
若林あや子	日本医科大学	食品学
原 正美	昭和女子大学	栄養学・調理実習
林 典子	国立病院機構相模原病院	栄養学
穴倉 潤子	国立病院機構下志津病院	咀嚼と歯の健康
松野 正知	新潟県立吉田病院	医学
上原由美子	新潟市民病院	医学
斎藤 裕	新潟県立大学	子どものころとからだ
沼野みえ子	新潟県立大学	子どものころとからだ
小谷スミ子	十文字学園女子大学	食品学
渡邊 令子	新潟県立大学	食品学
村松芳多子	新潟県立大学	栄養学
早崎 治明	新潟大学大学院医歯学総合研究科	咀嚼と歯の健康
宗村 直子	寺尾幼稚園	調理実習
萱場 佳代	専門学校非常勤講師	調理実習

その他、各地域の専門家を予定（順不同）



知識と技術をしっかり身につけ、仕事に活かせる講座

アレルギー大学

検索

食物アレルギーマイスター よりメッセージ

食物アレルギーマイスター
近藤由美（上木子ども未来園）



アレルギーマイスターの認定を
して頂いて、初級講座の講師を勤めました。
それまでは受講生、研究生として受け身の立場でしたが、認定後は
一人でも多くの方がアレルギーマイスターとして、アレルギー大学
で学んだ知識を仕事に生かし、色々な所で活躍してほしい、スタッ
フとして前向きな気持ちになり、私自身成長する事ができました。
調理実習は直接口にする物を作る、とても重要な講座です。
「除去や代替食を安全に美味しく提供する事」「友達との楽しい食事
時間を提供する事」を実施できる様、コンタミを防ぐ為の行動を重
点に置き実習しました。

参加者の声

（愛知会場）
日本ゼネラルフード株式会社
管理栄養士 安井実奈子



私自身の食物アレルギーがきっかけで、アレルギーの方の役に立
ちたいと思うようになった頃、父からこのアレルギー大学を紹介
してもらいました。
大学3年生の時から毎年受講し、この4年間で医療の発展を知る
ことができました。また、実習等を通して様々な年齢、職種の方
と仲良くなれたり情報交換ができたりと、アレルギーはもちろん
のこと、より良い食環境を目指していく上でとても役立つ講座だ
と思います。

（千葉会場）病院勤務 看護師 石田智子

アレルギー患者様の多い小児科の病棟で仕事を
しているため、自分の知識をさらに深めたいと思い、
この講座に参加させていただきました。
講義では、食物アレルギーとは何か、起きる仕組
みから検査や診断など詳しく説明をしていただ
き、アレルギー別の症状や対応策を学びました。
栄養士からの代替食品の話は除去するだけでなく
栄養素の不足がないようにしていくことの大切さ
を説明してもらい、アレルギーの患者様やその家
族の方からの声も直接聞け、どうして困って
いるのか、どうすればいいかを知り、今後役立
てることができると思いました。
自分の知識を増やすことで、患者様によりよい看
護を提供できると思うので、今後も参加して学ん
ていきたいです。

公立保育園
調理師 保科優子



食物アレルギーが注目されてから久し
いですが、以前から食物アレルギーに
ついての正しい情報を得るすべはない
かと模索していた私は、アレルギー大
学のパンフレットを目にして「これだ
」と思い、即、受講することにしました。
本当に間近で各分野の著名な講師の先
生方から講義を拝聴し、とても勉強に
なりました。特に実習を通しての実践
的な情報交換では、色々な職種、保護
者の方たちと交流ができて良かったと
思います。参加者の皆さんのアレルギー
に対するの熱意を感じました。
食物アレルギーを学ぶことは食育にも
つながりますので、今後も学び続け
て行きたいです。

参加費
無料

講座資料・実習材料費(1講座)

コース受講者	1,500円
単独講座受講者	3,000円
コース修了生の 再受講・学生	講座資料 1,000円 実習材料費 1,500円

教科書 *コース受講者は
ご購入ください。

全講座の教科書とし
て「食物アレルギー
の基礎と対応」を
使用します。(みらい社
発行3,000円)

申込手続きなどの
事務手数料

インターネット利用
無料
FAX・郵送利用
500円/1講座

お申込方法

パソコン



<http://www.alle-sien.net/alle-dai/html/>

携帯



QRコードを
ご利用
ください。

お申込



お問合せ



アレルギー
大学



※お申込情報入力後、こちらから確認メールを差し上げます。

※FAX・郵送での手続きおよびお申込後のご連絡をご希望の場合は、1講座につき500円の手数料で承ります。



認定NPO法人(認定特定非営利活動法人)
アレルギー支援ネットワーク

名古屋市中村区松原町1-24 COMBI本陣S-103
電話052-485-5208 FAX 03-6893-5801
メールアドレス allergy-daigaku@alle-net.com
(3月末に事務所移転のため、新住所・連絡先はHPでご確認ください。)

後援

愛知県、愛知県教育委員会、愛知県保育士会、愛知県栄養士会、愛知県調
理師会、名古屋市、名古屋市教育委員会、静岡県、静岡県教育委員会、静
岡県栄養士会、静岡県保育士会、浜松市、浜松市教育委員会、岐阜県、岐
阜県教育委員会、岐阜県保育士会、岐阜県栄養士会、三重県、三重県教育
委員会、千葉県、千葉県教育委員会、千葉市教育委員会、船橋市教育委員会、
市川市教育委員会、新潟県、新潟市ほか(順不同)申請中および予定